

Tag vara på biprodukterna vid slakten!

Gamla fördomar måste vika. Vi ha icke råd att vid slakten låta några av djurens inälvor gå förlorade, som kunna användas för tillredning av smakliga och närande rätter. Varje husmor bör lära sig att i sitt hushåll taga vara på och använda vid slakten erhållna biprodukter.

Av djurens blod erhållas synnerligen smakliga rätter, som äro rika på äggviteämnen. Förutom palt och plättar kunna av blod beredas blodbröd och blodkorv. Torkat blodbröd kan uppbevaras en längre tid.

Åtbara delar av huvudet förfaras hastigt. Därför böra huvudena användas för maträtter omedelbart efter slakten. Av huvudet kan utmärkt soppa tillredas. Av svinets huvud beredes sylta. Hjärnorna kokas till stuvning.

Tunga, hjärta och juver användas till uppskrifningar. För detta ändamål kokas de och förvaras i saltlake. De användas först sedan de slaktprodukter, vilka äro svårare att uppbevåra, förbrukats.

Levern innehåller rikligt A-vitamin. Dessutom ingå i levern viktiga på blodbildningen verkande ämnen. Då levern dessutom är synnerligen närande, bör den ovillkorligen, såvida den är frisk, tillvaratagas. Genom kokning i saltlake kan leverns uppbevaringstid förlängas. **Mjälten och lungorna** kunna användas på samma sätt som levern. **Njurarnas** användning i mathushållningen är allmänt känd.

Magväggarna hos korna äro köttiga. Särskilt vomväggarna äro lämpliga för olika maträtter. Magarna böra omedelbart efter slakten noggrant rengöras, för att icke få obehaglig smak. Seniga delar avskiljas från de köttiga. Efter kokningen avlägsnas rester av sega hinnor.

Till korvberedning ägna sig alla ovannämnda biprodukter från slakten.



Omkring organen finnes rikligt med fett. Om detta icke användes tillsammans med organet vid mattillredningen, bör det ovillkorligen tillvaratagas och kokas antingen till tvål eller flotttyr, som kan användas vid kokning, stekning och bakning. För tvåltillredning användes endast sådant fett, som har obehaglig smak.

I benen finnes rikligt fett och äggviteämnen. Vid kokningen frigöres en stor del av dessa och ingår i spadet. Benen böra krossas före kokningen.

Mera detaljerade anvisningar för användning av biprodukter vid slakten givas av konsulenter och instruktörer vid de organisationer, vilka bedriva rådgivningsverksamhet i hemhushållning.
